

# REPORTE DE CALIFICACIÓN - CONCURSO FANESCON

Fecha: 18/04/2026

## INFORMACIÓN DEL PARTICIPANTE

Parroquia: Checa  
Participante: Diana Lanchimba  
Nombre del plato: La dulce Fanesca  
Teléfono: 0963296848  
Barrio: La Delicia  
Ingrediente Secreto: Gusto

## RESULTADOS EN EL CONCURSO

Total de jurados que calificaron:6  
Calificación promedio total: 6.17/10

## CALIFICACIONES POR CATEGORÍA

Categoría	Calificación	Porcentaje
Receta (Sabor)	4.17/10	41.7%
Presentación	6.67/10	66.7%
Exposición (Textura)	7.50/10	75.0%
Degustación (Originalidad)	6.33/10	63.3%
<b>PROMEDIO TOTAL</b>	<b>6.17/10</b>	<b>61.7%</b>

## CALIFICACIONES DE JURADOS

Jurado	Calificación Promedio
Gabriela Cadena	6.00/10
Evelyn Chicaiza	8.00/10
Chef. Rocio Guerron	6.75/10
Mishell Escaleras	5.50/10
Daniel Álvarez	3.25/10
Andrés Icaza	7.50/10

## COMENTARIOS DE LOS JURADOS

1. Producto frío no se siente bien
2. Verificar bien la receta estándar, no cuenta con número de Pax para la que está diseñada y verificar la

# REPORTE DE CALIFICACIÓN - CONCURSO FANESCON

Fecha: 18/04/2026

cantidad en la sal, el plato se presenta frío y falta detalles en su presentación

3. Para agregar el comunicado poner probando y poco a poco para que no sea invasivo

4. Hay que bajar el orégano para que no sea muy invasivo.

5. Demaciado comino, faltan granos

6. Buen sabor

## FIRMAS DE VALIDACIÓN

_____	_____	_____	_____
Ing. Ana Oyasa	Chef. Erich Alvaracin	Ing. Nancy Garzon	Sr. Edwin Pulluquitin
Coordinadora de la	Coordinador de la	Coordinadora del	Programador de la
Carrera	Carrera	Departamento	Carrera
Desarrollo de Software	Gastronomía	Bienestar Estudiantil	Desarrollo de Software